

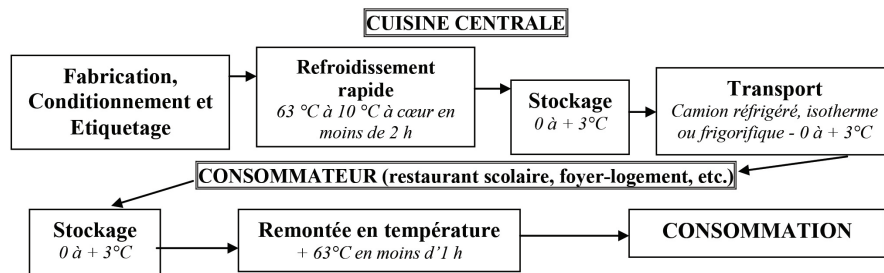
# SERVICE COMMUN DE PRODUCTION DE REPAS

## CONDITIONNEMENT

Depuis Juillet 2009, l'acquisition d'une machine pour le conditionnement avec étiquetage automatisé permet de commander les repas à l'unité près des besoins et diminuer ainsi la quantité de denrées jetées en fin de service.

## LIVRAISON

Les repas sont livrés selon la méthode dite de la liaison froide à partir de la Cuisine centrale dans des véhicules réfrigérés.



## CHASSE AU GASPILLAGE

Des Campagnes Anti gaspillage sont réalisées régulièrement dans les restaurants scolaires :

- Pesée des denrées non consommées,
- Analyse des résultats par rapport aux menus servis.



SERVICE COMMUN DE PRODUCTION DE REPAS

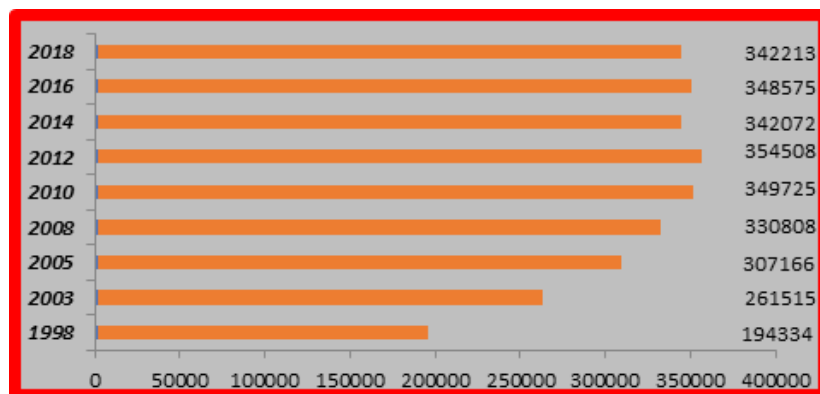
Place Raphaël Elizé - 72300 Sablé-sur-Sarthe

02 43 62 50 97 / [sablesursarthe.fr](http://sablesursarthe.fr)

Le Service commun de production de repas (SCPR) regroupe les communes de Boues-say, Courtillers, Juigné-sur-Sarthe, Louailles, Notre Dame du Pé, Pincé, Sablé-sur-Sarthe, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe et la Communauté de Communes.

Sa principale activité est la production des repas à la cuisine centrale de Sablé-sur-sarthe et leurs livraisons à ses membres adhérents pour leurs sites de restauration scolaire et collective à caractère social (ADAPEI : IME, SAAJ, ESAT, Résidence Les Cèdres, le SSIAD), le CFSR Les Rives de Sablé, les manifestations diverses organisées par les communes membres (Folles journées, accompagnement scolaire, Festival Baroque...) et les repas portés à domicile pour les personnes âgées.

Evolution du nombre de repas annuels



## PRODUITS ALIMENTAIRES

### Qualité des matières premières :

- viande fraîche à 95 % mais à 100 % d'origine France et Label Rouge pour volaille et veau
- légumes et fruits frais de saison privilégiant les fournisseurs régionaux dans un rayon de 150 km ou surgelés de marque
- fabrication maison : crudités, potage, travail des plats, pâtisseries, desserts
- pain fabriqué localement par un exploitant ou un groupement d'exploitants sous licence « artisan-boulangier »

Les produits issus de l'agriculture biologique représentent au minimum 20 % des achats.

Des repas végétariens sont servis une fois par semaine à compter du 1<sup>er</sup> Janvier 2020

## PLAN ALIMENTAIRE

Conformément à la réglementation de 2011, les grilles de menus sont, 3 fois par an, proposées par l'administration du service commun, étudiées, amendées et validées par les commissions menus pour répondre aux remarques faites par les convives quotidiennement.

### La commission menus se compose de :

- Elus communautaires du Service Commun
- Personnel de l'Education nationale : Directeurs d'écoles maternelles, élémentaires, médecin scolaire
- Administratifs du service commun
- Représentant des parents d'élèves des écoles maternelles, élémentaires
- Représentant du Personnel de restauration : offices et surveillance
- Représentant de la structure IME

### Mise en place de repas à thème avec des animations planifiées :

- semaine du goût
- France des saveurs...

## COMMANDES

Les commandes de repas se font par courriel avec une pré-commande à J-7 suivie d'une commande à J-4, servant de base à la facturation mensuelle.

### Procédure de commande de repas

